



COCINA A GAS 57 cm.

LÍNEA EUROPEA

LÍNEA GOURMET

SEGURIDAD 100%







Manual de Instrucciones

CALIDEZ + PERSONALIDAD

Advertencias de seguridad

Este artefacto ha sido diseñado y construido para una utilización de tipo familiar, en el ámbito de una vivienda. **No apto para uso profesional.**

Antes de utilizar el artefacto lea detenidamente el contenido de este manual de instrucciones, ya que tales indicaciones son de gran importancia para la instalación, uso y mantenimiento correctos.

La instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas correspondientes en vigor, a través de un Instalador Matriculado, y en un todo de acuerdo con lo establecido en las Disposiciones y Normas Mínimas para la Ejecución de Instalaciones Domiciliarias de Gas.

Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o cosas, en cuyo caso el Fabricante no puede ser considerado responsable.

La seguridad eléctrica de este artefacto se garantiza únicamente cuando el mismo esté correctamente conectado a una instalación adecuada y provista de toma a tierra, conforme a lo estipulado por las normas de seguridad eléctrica.

Es sumamente importante verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de duda, solicitar una inspección cuidadosa de la instalación por parte de personal idóneo y con experiencia. **El Fabricante no podrá ser considerado responsable por los daños eventuales que pudieran ser ocasionados por la falta de conexión a tierra de la instalación**.

Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la placa de características. Antes de colocar el artefacto **compruebe que las mismas coincidan con la de las redes de suministro eléctrico y gas.** Asegúrese que las condiciones de distribución (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles. Verificar que la capacidad eléctrica de la instalación y/o de las tomas de energía resulten adecuadas para la potencia máxima del artefacto (indicada en la placa de características). En caso de duda, solicitar el asesoramiento de personal técnico idóneo.

No dejar el artefacto conectado cuando no sea utilizado por un tiempo prolongado.

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, **desconecte previamente el artefacto de la red de alimentación eléctrica.** La conexión a la red eléctrica debe ubicarse en un lugar accesible.

Tome la precaución de no apoyar ollas u otros utensilios que sean inestables o deformados sobre los quemadores, para evitar que los mismos se vuelquen.
Tenga especial cuidado en NO TOCAR, en el interior del horno, los elementos calefactores cuando estos se encuentran encendidos, a fin de evitar grandes quemaduras u otros daños físicos.
Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación. La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existiera.

Instrucciones para el instalador

Las siguientes instrucciones están destinadas al Instalador Matriculado para que pueda efectuar la instalación de acuerdo con las normas reglamentarias vigentes.

Cualquier intervención con fines de regulación, de mantenimiento, etc., deberá realizarse con la cocina desconectada de la instalación eléctrica.



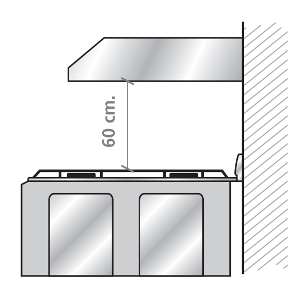
Ubicación de la cocina

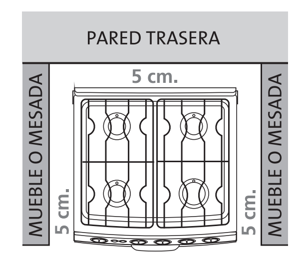
No utilice este artefacto en lugares sin ventilación permanente.



Como se ve en la imagen, la separación mínima que debe haber entre la rejilla de quemadores y la campana o purificador es de **60** cm.

Para prevenir todo tipo de riesgo, las cocinas que estén provistas de encendido, luz de horno, timer, grill o spiedo, deberán UBICARSE ENTRE MESADAS Y/O MUEBLES BAJOMESADAS ÚNICAMENTE, con una separación de hasta 5 cm. como máximo entre los mismos.





Además, la separación entre el artefacto y la pared trasera NO DEBE SER MAYOR DE **5** cm.

Los artefactos de este tipo DEBERÁN FIJARSE en el lugar en que se instalen.

El Fabricante no se responsabiliza por los daños que pudieran producirse por el incumplimiento de los requisitos indicados.

LÍNEA	EUROPEA	GOURMET
ANCHO	57,6 cm.	57,6 cm.
ALTO	84,0 cm.*	85,5 cm.
PROFUNDIDAD	54,0 cm.	54,5 cm.
TENSIÓN	220 V	200 V
CONSUMO GRILL	1900 W	1900 W

* El Modelo A IV, con tapa de cristal, tiene una altura de 88,8 cm.

Conexión de gas

Conectar la cocina a la cañería de gas, conforme con las reglamentaciones en vigencia.
Si la alimentación es con gas licuado, deberá utilizar reguladores de presión aptos para este tipo de gas y aceptados por las normas vigentes.

Al finalizar la instalación, comprobar que todas las uniones estén perfectamente selladas, utilizando para tal fin una solución jabonosa.
NUNCA UTILICE UNA LLAMA.



Conexión a la red eléctrica

El cable de alimentación a la red eléctrica deberá colocarse de tal manera que ningún sector del mismo alcance una temperatura superior al los 50° C, con respecto a la temperatura ambiente.

Si fuera necesario el cambio del cable, llame al Servicio Técnico Autorizado.



Tabla de presiones de gas

Para tener la certeza de un funcionamiento seguro, un uso adecuado del tipo de gas a utilizar y una larga vida útil de artefacto, controlar que la presión de alimentación respete los valores que se indican en la siguiente tabla de presión de gas:

PRESIONES DE SUMINISTRO

GAS ENVASADO	GAS NATURAL
2,74 Kpa. 280 mm. de col. de agua	**1,76 Kpa. 180 mm. de col. de agua**

Conversión del tipo de gas

Esta conversión deberá ser realizada únicamente por un Instalador Matriculado.
Antes de realizar dicha operación, desconectar la cocina de la red eléctrica.



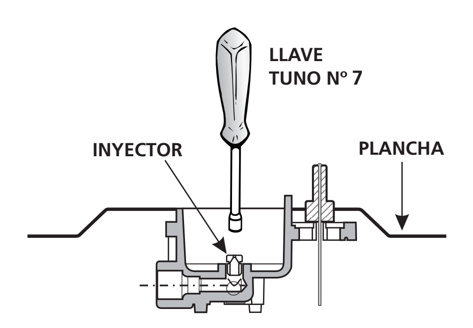
Para efectuar la conversión de la cocina a otro tipo de gas, deberá:

1 Cambiar inyectores de hornalla.
2 Regular mínimos de hornalla.
3 Cambiar inyector de horno.
4 Regular aire primario y mínimo de horno.

1 CAMBIO DE INYECTORES EN HORNALLA

Quitar la rejilla de la plancha, sacar los quemadores con sus correspondientes tapas y dejar descubiertos los inyectores.

Desenroscar cada uno de los inyectores con una llave tubo Nº **7** y sustituirlos por los indicados, para el nuevo tipo de gas, provistos en la cocina y de acuerdo con la tabla indicada.



TABLAS DE CONSUMO

GN	Kcal./h	Kw.
AUXILIAR	800	0,930
SEMI RÁPIDO	1350	1,570
RÁPIDO	2200	2,550
HORNO	2950	3,430

GE	Kcal./h	Kw.
AUXILIAR	800	0,930
SEMI RÁPIDO	1350	1,570
RÁPIDO	2000	2,326
HORNO	2950	3,430

TABLAS DE INYECTORES

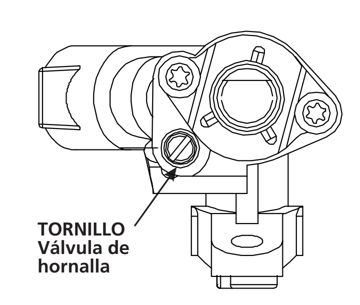
GAS NATURAL	
AUXILIAR	Ø 0,75 mm.
SEMI RÁPIDO	Ø 1,00 mm.
RÁPIDO	Ø 1,25 mm.
HORNO	Ø 1,40 mm.

GAS ENVASADO	
AUXILIAR	Ø 0,55 mm.
SEMI RÁPIDO	Ø 0,70 mm.
RÁPIDO	Ø 0,85 mm.
HORNO	Ø 1,00 mm.

2 REGULACIÓN DE MÍNIMOS EN HORNALLA

Realizar la regulación del mínimo en un quemador por vez, encendiendo el mismo y poniéndolo en la posición de mínimo.

Luego, quitar la perilla correspondiente e introducir un destornillador en el tornillo ubicado al costado del vástago de la válvula.



Girar en sentido horario para disminuir la llama o antihorario para aumentarlo.

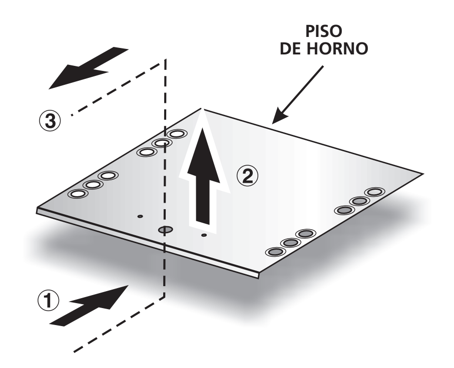
Verificar que la llama mínima sea estable en todos los quemadores y no se apague con una leve corriente de aire. La potencia de cada quemador en la posición de mínimo no debe ser inferior al 25-30% del máximo, aproximadamente.

3 CAMBIO DEL INYECTOR DEL HORNO

En primer lugar, quitar el piso del horno empujando el mismo hacia el fondo, levantar y retirar hacia afuera.

Luego, desconectar la termocupla y retirar el quemador del horno.

Desenroscar el inyector y sustituirlo por el que corresponde al nuevo tipo de gas, de acuerdo con la tabla de inyectores.

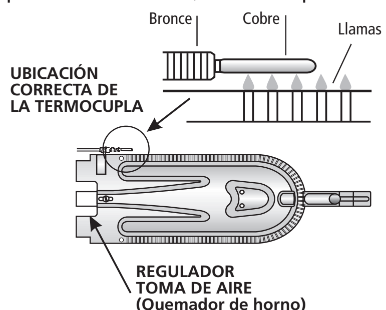


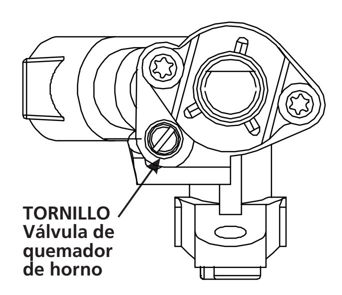
4 REGULACIÓN DE AIRE PRIMARIO Y MÍNIMO DE HORNO

Deslizar el regulador toma de aire hacia adentro del quemador, abriendo la toma para un mayor ingreso de aire o a la inversa para disminuirlo, hasta obtener una llama estable, azulada, sin vuelo, ni puntas amarillas.

Armar sin el piso del horno, ubicando correctamente la termocupla. Encender el horno y mover la perilla de horno hasta la posición de mínimo; retirar la perilla e introducir un destornillador en el tornillo ubicado al costado del vástago de la válvula y girar en sentido horario para disminuir la altura de la llama o antihorario para aumentarla.

Comprobar que las llamas sean estables en todo el quemador, y no se apaguen al cerrar la puerta. Finalmente, colocar el piso del horno.





Seguridad garantizada

En caso de apagarse accidentalmente la llama de cualquiera de los quemadores, a los pocos segundos la válvula bloquea la salida de gas resguardando su seguridad.

Timer mecánico

Para efectuar la regulación del tiempo de cocción, gire la perilla en el sentido horario hasta la posición máxima y luego, en el sentido antihorario, ubíquela en la cantidad de minutos necesaria.

La perilla retrocederá paulatinamente durante el tiempo elegido, hasta ubicarse en la posición inicial; una vez terminado el mismo, se escuchará una señal sonora.

El timer no corta la energía eléctrica ni el gas, por lo cual el funcionamiento del horno no se interrumpe al terminar el tiempo seleccionado.

Diámetro de los recipientes

A fin de lograr un mejor aprovechamiento de la potencia calorífica de los quemadores, la llama de los mismos no debe sobrepasar el diámetro de los recipientes a utilizar.
Tenga muy en cuenta las medidas detalladas en la siguiente tabla:

Tipo de quemador	ø mín. y máx (en cm.)
Auxiliar	9 - 12
Semi rápido	10 - 20
Rápido	12 - 24

Encendido de quemador de horno y hornalla

Todas las cocinas ORMAY están equipadas con válvula de seguridad, tanto en el horno como en las hornallas, que cortan el paso de gas, en el caso que la llama de quemador se extinga o apague.

Para el encendido del quemador de cualquiera de los dos casos, horno u hornalla, primero presione la perilla correspondiente y gírela en sentido antihorario hasta el símbolo de máximo.

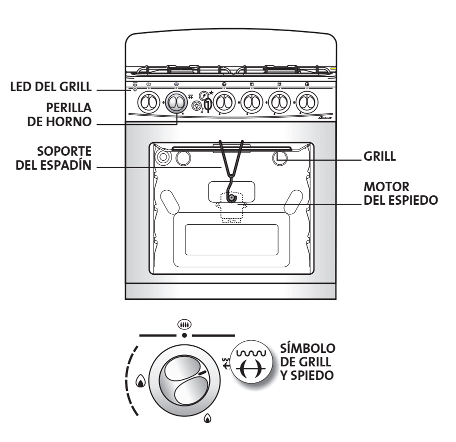
Luego, sin soltar la perilla, utilice el pulsador eléctrico para encender el quemador. Si no tiene esta función, enciéndalo manualmente con un fósforo o encendedor.

Mantenga presionado por 4 segundos para hornallas o 9 segundos en el caso del horno, para permitir el pegue de la válvula, suelte la perilla y elija la potencia adecuada.

En caso de no quedar encendido, repita la operación nuevamente.

Este dispositivo no se deberá accionar durante mas de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo, abrir la puerta del recinto y esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

“En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de acccionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante por lo menos 1 minuto.”



Uso Función Grill / Spiedo

En este modo de cocción funciona la resistencia (grill) de la parte superior del horno. El grill está incandescente, de color rojo, y emite rayos infrarrojos.

Girar la perilla de horno, en sentido horario, hasta la posición del símbolo de grill y spiedo. Se encenderá la señal luminosa (Led) ubicada a la izquierda del frente de llaves. Esto indicará que el grill y el spiedo se encuentran en funcionamiento.

El tiempo máximo de uso del grill, en forma continua, es de 30 minutos.

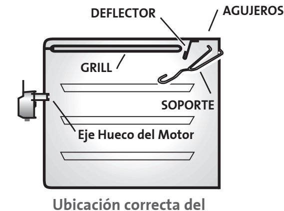
USO DEL ESPADÍN GIRATORIO:

El espadín está compuesto por un eje que atravieza el trozo de carne, inmobilizado de ambos lados por dos horquillas corredizas (1) que se fijan mediante sendos tornillos.

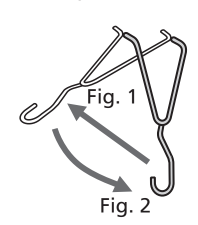
Antes de su utilización, deberá colocar el soporte del mismo (5). Ubique el soporte en la posición indicada (Fig. 1), hacia adentro del horno, e introduzca los ganchos de los dos extremos en los agujeros que se encuentran en la parte delantera del techo del horno.

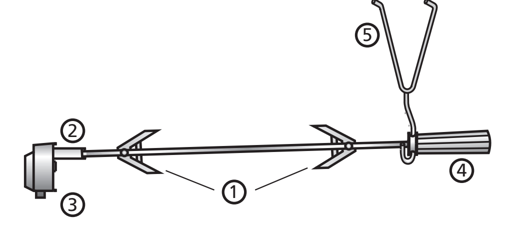
Luego, gire el soporte hacia el frente (Fig. 2) y éste quedará colgado en posición vertical.

Coloque el espadín verificando que quede correctamente ubicado en el eje hueco (2) de la salida del motor (3).



Ubicación correcta del soporte del espadín





A fin de evitar quemaduras al colocar el espadín giratorio, no precaliente el horno.

Inicie la Función Grill / Spiedo y comience la cocción.

Cuando se utilice el spiedo, coloque una bandeja debajo de los alimentos para recoger los jugos y grasas provenientes de la cocción.

Para retirar la carne, una vez terminada la cocción, coloque el mango aislante (4) en el extremo del espadín.


ATENCIÓN: El mango debe retirarse durante la cocción.



Tareas de limpieza

Antes de realizar cualquier operación, desconecte la cocina de la alimentación eléctrica.

Para obtener una prolongada duración del artefacto, efectúe periódicamente una limpieza general, para lo cual deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones:

Las partes enlozadas y los paneles autolimpiantes, en caso de tenerlos, deben lavarse con agua tibia, no usando productos abrasivos ni sustancias corrosivas.

El interior del horno debe limpiarse a menudo, mientras todavía se encuentre tibio, utilizando agua caliente y un buen detergente. Luego enjuague y seque muy bien.

Los quemadores deben lavarse frecuentemente con agua caliente y detergente, quitando las incrustaciones existentes. En las cocinas provistas de encendido electrónico es conveniente realizar a menudo una cuidadosa limpieza de los extremos de las bujías del mismo, para quitarles la grasitud acumulada.

ADVERTENCIA: En las cocinas con tapas de cristal nunca baje la misma con los quemadores encendidos. Compruebe que la rejilla y los quemadores estén fríos antes de bajar la tapa. Limpiar con agua jabonosa caliente. No utilizar solventes ni productos que sean abrasivos.



Horno “Easy to Clean” (enlozado fácil limpieza)

Para obtener un mejor resultado, efectúe la limpieza cuando el horno todavía se encuentre tibio.

Aunque no limpie el horno regularmente, el enlozado “Easy to Clean” permite utilizar esponjas metálicas finas y limpiadores cremosos o en polvo para facilitarle la tarea. En este caso, haga la primera pasada y deje reposar durante 5 a 10 minutos; luego podrá quitar fácilmente las manchas y salpicaduras.

Para lograr una terminación óptima, asegúrese de eliminar con un trapo húmedo todo resto de limpiador y/o detergente.

Al efecto de cuidar el enlozado y no dañarlo, no utilice nunca limpiahornos de tipo cáustico.

Horno Autolimpiante

Luego de terminada la cocción, retire las asaderas y rejillas para efectuar su limpieza por separado.

Caliente el horno a máxima temperatura durante 30 minutos; al finalizar este tiempo el horno quedará limpio. Si todavía quedara algún resto de gratitud, puede eliminarlo utilizando un paño no abrasivo.

Nunca utilice esponjas metálicas ni productos abrasivo, pues se dañaría el enlozado autolimpiante.

Reemplazo de la lámpara del horno

- Corte la alimentación eléctrica a la cocina o desconéctela.
- Luego, quite el protector de vidrio de la lámpara.
- Desenrosque la misma y sustitúyala por una nueva, de igual potencia (máximo 25 w.)
- Coloque nuevamente la protección de la lámpara y vuelva a conectar la alimentación eléctrica a la cocina.

¡Felicidades por su compra!

Quienes integramos la empresa SORIANO HNOS. S.A. le agradecemos haber elegido un producto de nuestra Línea Hogar y esperamos que disfrute ampliamente del mismo.



Certificado de garantía

GARANTIZAMOS por el término de DOCE MESES, a contar desde la fecha de entrega, el buen funcionamiento de esta COCINA

ESTA GARANTÍA EXCLUYE LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

1. Daños que eventualmente presente el gabinete.
2. Traslado a nuestra Fábrica para reparación.
3. En caso de ser instalado en gas envasado, verificar el correcto funcionamiento del regulador de gas.
4. Cuando el artefacto presentase signos de tentativa de solución por parte de personas ajenas a nuestra Fábrica.
5. **CUANDO EL ARTEFACTO NO HUBIERA SIDO INSTALADO POR GASISTA MATRICULADO.**

IMPORTANTE:
Para solicitar el Servivio Técnico es imprescindible presentar esta garantía y disponer del Nº de Matrícula del Técnico instalador de la cocina.

COCINA

MODELO ______________________

FECHA DE FABRICACIÓN ______________________

FECHA DE COMPRA ______________________

COMERCIO VENDEDOR ______________________

FACTURA Nº ______________ Nº SERIE ______________

SELLO Y FIRMA

SORIANO HNOS. S.A.
Buenos Aires 3450 esq. Los Latinos
Bº Los Boulevares - X5022RWT Córdoba
República Argentina
Tel.|Fax (0351) 475 0038 | 475 0938 *(líneas rotativas)*
www.ormay.com.ar
Consultas técnicas: service@ormay.com.ar

Datos a informar al servicio técnico:
1. Tipo de anomalía detectada.
2. Modelo del artefacto.
3. Número de serie.

CALIDEZ + PERSONALIDAD

REV. 12 / 08.03.2014

Fabrica y garantiza: *SORIANO HNOS. S.A.*
Buenos Aires 3450, Bº Los Boulevares
X5022RWT / CÓRDOBA
Tel. / Fax: +54 351 475 0038 / 475 0938 (líneas rotativas)
www.ormay.com.ar

